



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MANGUEIRINHA – PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADE DE ENSINO PARCIAL

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS) PRÉ-ESCOLAR I (4-6 ANOS)			OUTUBRO/2025		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 29	TERÇA-FEIRA 30	SABORES DA TERRA QUARTA-FEIRA 01	QUINTA-FEIRA 02	SEXTA-FEIRA 03
Entrada 13h	*Farofa colorida e chá	*Bolacha caseira e fruta	*Pão com manteiga	*Cuca e fruta	*Pão torrado com manteiga e orégano e chá
Lanche da tarde: 15h00min	*Polenta cremosa *Coxa ao molho *Alface e tomate com grão de bico *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Lentilha *Carne suína *Mandioca cozida *Mix: Repolho com cenoura e tomate *Laranja (Sobremesa)	*Arroz parb. com cenoura *Feijão preto *Macarrão caseiro com frango caipira *Brócolis e couve-flor orgânicos *Banana (Sobremesa)	*Quibe assado *Suco de frutas vermelhas *Manga (Sobremesa)	*Risoto colorido (arroz branco) *Feijão preto *Maionese de batata *Beterraba cozida e brócolis *Melão (Sobremesa)
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Fundamental	Energia (Kcal) *VR: 493	CHO (g) 55% à 65% do VET 68g à 80g	PTN (g) 10% à 25% do VET 12g à 18g	LPD (g) 20% à 35% do VET 14g à 19g
		492,6 kcal	72 g	15 g	18 g
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Pré-escolar	Energia (Kcal) *VR: 405	CHO (g) 55% à 65% do VET 56g à 66g	PTN (g) 10% à 25% do VET 10g à 15g	LPD (g) 20% à 35% do VET 11g à 16g
		404,4 kcal	63 g	12 g	13 g

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS) PRÉ-ESCOLAR I (4-6 ANOS)			OUTUBRO/2025		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 06	TERÇA-FEIRA 07	QUARTA-FEIRA 08	QUINTA-FEIRA 09	SEXTA-FEIRA 10
Entrada 13h	*Farofa colorida e chá	*Bolacha caseira e fruta	*Pão com manteiga	*Cuca e fruta	*Pão torrado com manteiga e orégano e chá
Lanche da tarde: 15h00min	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão espaguete integral com frango caipira *Alface e cenoura *Banana (sobremesa)	Lanche do dia do brinquedo na cidade *Torta salgada com carne moída e legumes (Brócolis, couve-flor, cenoura, espinafre) *Suco de maracujá *Banana (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Coxa e sobrecoxa *Batata doce *Brócolis e couve-flor *Melancia (sobremesa)	*Cereal matinal e iogurte *Bolacha integral *Maçã (Sobremesa)	*Quirera com carne suína *MIX: Repolho roxo e verde, espinafre, tomate e cenoura *Abacaxi (sobremesa)
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Fundamental	Energia (Kcal) *VR: 493	CHO (g) 55% à 65% do VET 68g à 80g	PTN (g) 10% à 25% do VET 12g à 18g	LPD (g) 20% à 35% do VET 14g à 19g
		493,4 kcal	73 g	15 g	17 g
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Pré-escolar	Energia (Kcal) *VR: 405	CHO (g) 55% à 65% do VET 56g à 66g	PTN (g) 10% à 25% do VET 10g à 15g	LPD (g) 20% à 35% do VET 11g à 16g
		403,6 kcal	63 g	12 g	13 g

O Lanche do dia do brinquedo na cidade poderá ser feito no dia em que as crianças estarão no campo para o dia do brinquedo

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MANGUEIRINHA – PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADE DE ENSINO PARCIAL

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS) PRÉ-ESCOLAR I (4-6 ANOS)			OUTUBRO/2025		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 13	TERÇA-FEIRA 14	QUARTA-FEIRA 15	QUINTA-FEIRA 16	SEXTA-FEIRA 17
Entrada 13h	*Farofa colorida e chá	*Bolacha caseira e fruta	FERIADO	*Cuca e fruta	*Pão torrado com manteiga e orégano e chá
Lanche da tarde: 15h00min	*Polenta cremosa *Coxa ao molho *Brócolis, couve-flor *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Estrogonofe bovino *Batata cozida c/ orégano *Repolho, tomate, cenoura e couve *Manga (Sobremesa)	FERIADO	*Consultar Cardápio exclusivo para a semana da criança	*Consultar Cardápio exclusivo para a semana da criança
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Fundamental	Energia (Kcal) *VR: 493	CHO (g) 55% à 65% do VET 68g à 80g	PTN (g) 10% à 25% do VET 12g à 18g	LPD (g) 20% à 35% do VET 14g à 19g
		493,3 kcal	75 g	14 g	17 g
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Pré-escolar	Energia (Kcal) *VR: 405	CHO (g) 55% à 65% do VET 56g à 66g	PTN (g) 10% à 25% do VET 10g à 15g	LPD (g) 20% à 35% do VET 11g à 16g
		405,2 kcal	65 g	11 g	13 g

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS) PRÉ-ESCOLAR I (4-6 ANOS)			OUTUBRO/2025		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 20	TERÇA-FEIRA 21	SABORES DA TERRA QUARTA-FEIRA 22	QUINTA-FEIRA 23	SEXTA-FEIRA 24
Entrada 13h	*Farofa colorida e chá	*Bolacha caseira e fruta	*Pão com manteiga	*Cuca e fruta	*Pão torrado com manteiga e orégano e chá
Lanche da tarde: 15h00min	*Arroz parb. *Feijão carioca *Macarrão penne *Carne moída *Alface e repolho *Banana (sobremesa)	*Quirera com carne bovina *Feijão preto *Brócolis e couve-flor *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Tilápia assada *Batata ensopada *Beterraba cozida e brócolis *Abacaxi (sobremesa)	*Sagu (suco de uva) *Pão de queijo SEM LEITE recheado com frango *Ameixa (Sobremesa)	*Risoto colorido (arroz branco) *Feijão preto *MIX: Repolho e roxo, cenoura e tomate *Mamão (Sobremesa)
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Fundamental	Energia (Kcal) *VR: 493	CHO (g) 55% à 65% do VET 68g à 80g	PTN (g) 10% à 25% do VET 12g à 18g	LPD (g) 20% à 35% do VET 14g à 19g
		494 kcal	74 g	16 g	17 g
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Pré-escolar	Energia (Kcal) *VR: 405	CHO (g) 55% à 65% do VET 56g à 66g	PTN (g) 10% à 25% do VET 10g à 15g	LPD (g) 20% à 35% do VET 11g à 16g
		406,4 kcal	61 g	12 g	14 g

****Estes cardápios estão sujeitos a alterações, principalmente de frutas e hortaliças.**

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MANGUEIRINHA – PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADE DE ENSINO PARCIAL

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS) PRÉ-ESCOLAR I (4-6 ANOS)			OUTUBRO/2025		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 27	TERÇA-FEIRA 28	QUARTA-FEIRA 29	QUINTA-FEIRA 30	SEXTA-FEIRA 31
Entrada 13h	*Farofa colorida e chá	*Bolacha caseira e fruta	*Pão com manteiga	*Cuca e fruta	*Pão torrado com manteiga e orégano e chá
Lanche da tarde: 15h00min	*Polenta cremosa com peixe ensopado *Repolho com cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Torta salgada SEM LEITE com frango cremoso desfiado e legumes *Chá matte *Manga (Sobremesa)	*Macarrão espaguete com carne moída *Alface e Brócolis *Pera (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão preto *Batata doce *Carne bovina refogada *Alface e tomate com grão de bico *Banana (Sobremesa)	*Farofa colorida (Ovo, Milho, ervilha, cenoura, repolho verde e roxo, couve e tempero verde) *Café com leite *Melão (Sobremesa)
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Fundamental	Energia (Kcal) *VR: 493	CHO (g) 55% à 65% do VET 68g à 80g	PTN (g) 10% à 25% do VET 12g à 18g	LPD (g) 20% à 35% do VET 14g à 19g
		492,4 kcal	72 g	16 g	17 g
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Pré-escolar	Energia (Kcal) *VR: 405	CHO (g) 55% à 65% do VET 56g à 66g	PTN (g) 10% à 25% do VET 10g à 15g	LPD (g) 20% à 35% do VET 11g à 16g
		405,4 kcal	60 g	13 g	14 g

****Estes cardápios estão sujeitos a alterações, principalmente de frutas e hortaliças.**

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR


Vanessa Pan
Nutricionista da Merenda Escolar
CRN: 89800

ESCOLA ATENDIDA COM ESSE CARDÁPIO:

***JOSÉ DANGUI**

E lembrem-se:

- * Cabelos bem presos e totalmente protegidos com rede ou touca;
- * Unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- * Roupas/uniformes limpos;
- * Sapatos fechados e limpos;
- * Não usar adornos (jóias, bijouterias, relógios, etc);
- * Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho;
- * Manter uma boa higiene pessoal de modo geral (ducha antes do trabalho, escovar dentes regularmente, etc);
- * Realizar a lavagem das mãos da maneira correta e com frequência (ao sair e ao chegar, antes de preparar alimentos, ao tossir, espirrar ou assoar o nariz, após usar o banheiro, após mexer com lixo e restos alimentares, após manusear dinheiro ou outros objetos, após fumar, sempre que mudar de atividade);
- * Em caso de ferimentos nas mãos, procurar ser direcionado para outra função que não exija contato com alimentos, até completa cicatrização;
- * Manter as portas e janelas teladas fechadas;
- * Fazer a correta higienização dos alimentos;
- * Manter produtos de higiene armazenados em local próprio e longe de alimentos;
- * Ao manusear estes produtos (de limpeza), utilizar luva de borracha;
- * Não higienizar utensílios e manipular alimentos no mesmo local;
- * Não realizar a limpeza do local durante a preparação dos alimentos;
- * Ficar sempre atentos à data de validade dos produtos, utilizando-os no tempo correto (ou devolvendo-os para redistribuição), evitando assim desperdícios e mantendo a qualidade das refeições.



Vanessa Pan - CRN8 - 9800 Nutricionista RT